

## MENU GOURMET

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas cozinhe sua seleção.

**Exemplo: para cozinhar 0.4 Kg de mandioca**

- Abra a porta.  
Pressione "**CANCELAR**".
- Pressione "**MENU GOURMET**" até que o visor exiba "6".
- Pressione "+" até o visor exibir "0.4 kg".
- Feche a porta.  
Pressione **INICIAR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU GOURMET

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	<b>Arroz</b>	De 0.1 a 0.3 Kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Adicione arroz, água fervente e sal em uma tigela resistente à micro-onda funda (3L) e misture bem. Cubra com filme plástico e deixe uma abertura.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR".</li> <li>Após cozinhar, mexa e deixe coberto por 5 a 10 minutos se necessário.</li> </ol>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Água	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Arroz	100 g	200 g	300 g														
Água	250 ml	500 ml	750 ml														
Sal	A gosto																
2	<b>Bolo</b>	1 receita (cerca de 500 g)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque clara de ovos na batedeira, mexa conforme etapa 4 por cinco minutos.</li> <li>Adicione gema, manteiga, mexa conforme etapa 4 por um minuto.</li> <li>Coloque a farinha peneirada e leite, misturando bem com espátula.</li> <li>Adicione fermento e misture bem com espátula.</li> <li>Coloque um papel de cera no formato do prato dentro do prato.</li> <li>Verta os 500 g de massa no prato.</li> <li>Coloque o prato no forno, escolha o menu, pressione "INICIAR".</li> </ol>	Prato de assar resistente à micro-onda												
3	<b>Espetinho de Carne</b>	De 0.2 a 0.6 kg	Refrigerada	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Carne bovina 2 unidades de páprica Sal Pimenta, azeite, espeto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Corte a carne e a páprica em cubos de 2.5 cm.</li> <li>Espete a carne a páprica.</li> <li>Adicione sal, pimenta e azeite.</li> <li>Coloque o alimento na prateleira elevada sobre um prato de escorrer no forno.</li> <li>Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR".</li> <li>Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</li> </ol>	Prateleira elevada sobre prato de escorrer												

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
4	Lasanha	Veja os ingredientes	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>            250 g de carne moída            340 mL de molho do tomate            ½ colher de chá de orégano            500 g de massa para lasanha            150 g de presunto fatiado            150g de queijo muçarela            ½ colher de chá de alho            Sal, pimenta, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mergulhe a massa da lasanha em água quente.</li> <li>Prepare o molho com carne moída, orégano, molho de tomate, alho moído, sal e pimenta. Misture.</li> <li>Misture bem e aqueça a mistura.</li> <li>Espalhe o molho na assadeira.</li> <li>Cubra a assadeira com massa de lasanha.</li> <li>Espalhe molho e presunto fatiado por cima da massa e cubra com um pouco de cada queijo.</li> <li>Repita as camadas até que o refratário esteja cheio, guardando a maior parte do queijo para a parte de cima.</li> <li>Cubra com o que sobrou de molho e queijo.</li> <li>Salpique queijo parmesão por cima.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Refratário de 26 x 17 cm												
5	Macarrão	De 0.1 ~ 0.3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>Tomate, cebola            Alecrim, manjericão, salsinha, alho, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Junte a massa em uma tigela resistente à micro-onda com água fervente e uma colher de azeite.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>Espalhe molho de tomate por cima da massa em um prato. Espalhe queijo parmesão gratinado.</li> </ol>	Massa	100 g	200 g	300 g	Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Massa	100 g	200 g	300 g														
Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml														
Sal	A gosto																
6	Mandioca	De 0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Mandioca</td> <td>200 g</td> <td>400 g</td> <td>600 g</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 m</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Corte a mandioca e coloque uma tigela resistente à micro-onda funda e grande.</li> <li>Verta água fervente. Cubra com uma tampa.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g	Água fervente	400 m	600 ml	800 ml	1000 ml	Tigela resistente à micro-onda		
Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g													
Água fervente	400 m	600 ml	800 ml	1000 ml													
7	Salgadinhos	2 ~ 6	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque os Salgadinhos no papel-toalha.</li> <li>Coloque os Salgadinhos no forno, escolha o menu e o peso, pressione INICIAR".</li> </ol>	Papel-toalha												
8	Torrada	2 ou 3 unidades	Ambiente ou Congelado	<ol style="list-style-type: none"> <li>Distribua o pão na prateleira. Em seguida, coloque-a no forno.</li> <li>Escolha o menu e pressione "INICIAR".</li> <li>Quando o bipe for emitido, vire o pão, coloque-o novamente no forno e pressione "INICIAR".</li> <li>Quando o bipe parar de ser emitido, retire a prateleira com luva térmica.</li> </ol>	Prateleira												